



Villa Antinori Rosso 2013

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2013

Clima

Annata caratterizzata da scarsità di piogge durante l'inverno e per tutta l'estate ad eccezione del mese di aprile e dei primi giorni di maggio in cui la pioggia ha garantito la regolare crescita della vite. Un'estate calda ha anticipato le raccolte del Merlot e lo Syrah a inizio settembre. La vendemmia del Sangiovese e del Cabernet invece è iniziata gli ultimi giorni di settembre ed è terminata i primi di ottobre. Le uve erano sane e di ottima qualità.



Vinificazione

Le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice e messe in appositi serbatoi termo condizionati. La fermentazione alcolica è iniziata il giorno dopo la pigiatura ed è durata dai 5 ai 7 giorni; la macerazione, invece, è durata dagli 8 ai 12 giorni. Le temperature di fermentazione non hanno superato i 28° C per le uve Cabernet e Sangiovese, favorendo così l'estrazione di colore e tannini dolci. Nel caso dello Syrah e del Merlot non si sono mai superati i 25° C per preservare gli aromi. Il vino ottenuto ha svolto la fermentazione malolattica nei mesi di ottobre e novembre, dopodiché è stato introdotto in barriques di rovere francese, ungherese e americano per un periodo di affinamento di 12 mesi. Il vino è stato poi imbottigliato e affinato per 8 mesi in bottiglia.

Dati Storici

Villa Antinori è prima di tutto un'idea, un modo di concepire la produzione vinicola: come sperimentazione ed evoluzione da una parte, come valore storico dall'altra. Villa Antinori è stato introdotto nel 1928 dal Marchese Niccolò Antinori, padre di Piero Antinori, come il primo Chianti Classico creato per essere invecchiato e migliorare nel tempo. Nel 2001, Piero Antinori inaugura una nuova evoluzione del Villa Antinori che diventa un Toscana IGT. Il disegno dell'etichetta è rimasto pressoché invariato nel corso della sua lunga storia.

Note Degustative

Colore rosso rubino, profumo intenso e complesso che ricorda la frutta rossa matura, le spezie dolci e la frutta secca. Al palato presenta un buon corpo, è rotondo con tannini morbidi e vellutati, il finale è lungo e sapido.



Premi all'Annata

James Suckling

91/100

USA

Wine Advocate

90+/100

USA